



# TECNICO ESPERTO DELLA RISTORAZIONE E DELLA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE

Settore ISFOL: 21 - INDUSTRIA ALBERGHIERA E RISTORAZIONE

SubSettore ISFOL: 2106 - Varie industria alberghiera e ristorazione

Codice Profilo: 2106002

## Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore alberghi e ristoranti. Interviene sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi legati alla ristorazione sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta anche a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione. Collabora alla gestione, organizzazione e promozione delle attività, controlla i processi di approvvigionamento e di conservazione.

## Codice ISFOL (comparto)

2106 - Varie industria alberghiera e ristorazione

## Codice ATECO

H55 - ALBERGHI E RISTORANTI

Tipologia: IFTS

Livello europeo qualifica: IV.b

## Riferimenti normativi

## Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di utilizzare un computer ed i principali programmi applicativi e di comunicare con strumenti informatici nel proprio ambiente di lavoro e all'esterno.	Informatica di base; hardware e software; sistemi operativi; elaborazione testi; calcolo elettronico; gestione archivi; grafica di presentazione; tecnologie e risorse di rete.
2	Essere in grado di analizzare situazioni aziendali; essere in grado di individuare le caratteristiche del settore e dei mercati in cui si opera. Conoscere le dinamiche delle organizzazioni turistiche. Essere in grado di programmare ed individuare i fattori che concorrono a produrre i risultati di impresa e di pianificare e controllare le attività del settore.	Economia aziendale; caratteristiche dei vari tipi di azienda; il contesto in cui operano le aziende turistiche; teoria dei flussi e degli stock; elementi gestionali nel settore turistico. Analisi dei processi produttivi nel comparto agroalimentare; innovazione di processo e di prodotto; azioni di sviluppo organizzativo e commerciale. Pianificazione strategica, controllo budgetario; cenni sull'analisi di bilancio; analisi per indici e flussi; rendiconti finanziari; elementi di statistica.

3	Essere in grado di interpretare dati ed informazioni utilizzando indicatori e strumenti di analisi, leggere statistiche e saper interpretare i flussi di mercato.	Dati e previsioni. Economia turistica; lo sviluppo locale; turismo e sostenibilità; politiche e strategie per lo sviluppo del territorio; elaborazione di studi ed analisi; interpretazioni di dati e statistiche.
4	Essere in grado di individuare le caratteristiche del settore turistico e della ristorazione, di mettere in relazione le scelte organizzative con le caratteristiche del territorio.	Economia e marketing turistico; business enogastronomico: enoturismo, marketing dei prodotti alimentari.
5	Conoscere la normativa internazionale, comunitaria e nazionale del settore; saper distinguere le principali fonti normative ed il loro ambito di applicazione e saper identificare i principali vincoli normativi che regolano la vita dell'impresa.	Conoscere la normativa internazionale, comunitaria e nazionale del settore di riferimento. Strategie e politiche per lo sviluppo del territorio.
6	Conoscere la normativa sulla sicurezza, igiene e prevenzione sui luoghi di lavoro. Essere in grado di utilizzare il sistema della sicurezza nell'ambiente di lavoro, di applicare i principi fondamentali di prevenzione ed affrontare le principali situazioni di emergenza.	La normativa in materia di sicurezza, igiene e prevenzione sul lavoro. Il sistema di sicurezza e la prevenzione nell'ambiente di lavoro.
7	Essere in grado di identificare un'idea di business e di sviluppare un piano di impresa. Essere in grado di definire un piano di finanziamento e di fattibilità.	Il business plan; le fonti di finanziamento; la scelta della forma societaria; la scelta del progetto occupazionale. L'elaborazione di un piano di fattibilità.
8	Essere in grado di comprendere testi orali e scritti anche complessi e articolati. Essere in grado di interagire, con un certo grado di scioltezza, in conversazioni scritte relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito professionale e di produrre testi scritti complessi e dettagliati.	la lingua inglese, livello ALTE B2, in particolare la terminologia tecnica del settore di riferimento.

### **Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI E TRASVERSALI)**

	<b>obiettivi competenze</b>	<b>aree di sapere</b>
1	Essere in grado di diagnosticare, affrontare e risolvere problemi, di progettare interventi di sviluppo aziendale, di comunicare in un contesto di lavoro e organizzativo e di lavorare in gruppo.	Project management; programmi UE di cofinanziamento sviluppo locale; teorie e tecniche di comunicazione; comunicazione verbale e non verbale; la negoziazione nella promozione dei prodotti tipici.
2	Essere in grado di selezionare gli operatori del settore; saper valorizzare i prodotti territoriali e tipici e promuovere l'enogastronomia; conoscere ed essere in grado di utilizzare le leve del marketing mix.	La gestione dei flussi turistici; strumenti per la valorizzazione e promozione dei prodotti tipici e dell'enogastronomia; politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione e della comunicazione.
3	Conoscere ed essere in grado di applicare i principali contratti in uso nel comparto; saper contestualizzare i contratti nella situazione lavorativa.	La contrattualistica del settore. Il ruolo e le funzioni delle istituzioni; il rapporto operatore-turista.

4	Essere in grado di individuare i fabbisogni, di strutturare i percorsi di apprendimento e di monitorare i processi formativi e le ricadute sulle risorse umane.	L'apprendimento di abilità e competenze; fabbisogni formativi; progettazione di interventi di formazione; monitoraggio e valutazione; FSE; Docup; fondi interprofessionali.
5	Essere in grado di promuovere la cultura del territorio, di promuovere il territorio e le sue prerogative, di vendere la tipicità locale e di saper individuare le tradizioni gastronomiche locali.	Elementi di storia e cultura locale; le ricchezze architettoniche e paesaggistiche del territorio; usi e costumi; percorsi enogastronomici; studio delle tradizioni gastronomiche locali.
6	Essere in grado di creare pacchetti di menù e prodotti finalizzati alla valorizzazione della ristorazione tipica locale.	Checklist e procedure del servizio ristorativo; organizzazione e tecniche di servizio; progetti di pacchetti, menù e prodotti conformi agli standard; il ciclo del servizio ristorativo.
7	Essere in grado di curare il sistema di relazioni con operatori e interlocutori di settore; essere in grado di relazionarsi e di gestire le relazioni.	Le istituzioni e gli enti operanti nel settore di riferimento; le fiere e gli eventi di promozione; le strade del vino; le strade dei sapori; la creazione di reti e relazioni.
8	Essere in grado di rilevare i diversi stili alimentari, di proporre menù adeguati e di correlare risorse, territorio, produzione e commercializzazione.	L'evoluzione degli stili di acquisto e consumo; la customer satisfaction; caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei prodotti tipici; abbinamenti cibo-vino; tecniche di degustazione.
9	Essere in grado di impostare strategie e interventi per l'approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti tipici.	Approvvigionamento, trasformazione, manipolazione, cottura, conservazione e presentazione; la qualità nei servizi ristorativi; il processo HACCP; la rintracciabilità.
10	Essere in grado di presentare le ricette ed i piatti della cucina tipica e di promuovere le tipicità locali.	I processi di trasformazione gastronomica; la standardizzazione dei processi di distribuzione; la preservazione e valorizzazione della qualità dei prodotti.

**Durata minima (ore):** 1200

**Requisiti di ingresso**

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		

b)	<b>ISTRUZIONE PRIMO CICLO:</b> (diploma di scuola secondaria di primo ciclo)		Esperienza lavorativa biennale
----	---------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------

### **Sbocchi occupazionali**

\*Ristoranti tipici, aggregazioni di imprese della ristorazione, enti locali, associazioni di categoria trasversali come dipendente o come consulente esterno.

### **Professionalità docente**

\*Docenti Laureati in campo economico o agrario, con particolare riferimento alle produzioni tipiche. Esperti del settore di riferimento.

### **Attrezzature e sussidi didattici**

\*Laboratorio informatico e laboratorio culinario, attrezzato con spazio cucina, spazio per attività barman e area per formazione problematiche relative alla sala.

### **Note**